

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Tinjauan Umum Telur.....	4
2.2. Struktur Telur .....	4
2.3. Komposisi Kimia Telur.....	5
2.4. Putih Telur.....	6
2.5. Kuning Telur .....	7
2.6. Tinjauan Umum Eceng Gondok.....	9
III. MATERI DAN METODE .....	11
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	11
3.2. Materi Penelitian .....	11
3.3. Metode Penelitian.....	11
3.4. Prosedur Penelitian.....	12
3.4.1. Sebelum Perlakuan .....	12
3.4.2. Pembuatan Ekstrak Daun Eceng Gondok.....	12
3.4.3. Tahap Persiapan Telur .....	13
3.4.4. Tahap Perendaman Telur.....	13
3.5. Peubah yang Di Ukur .....	14
3.5.1. Penurunan Bobot Telur.....	14
3.5.2. Indeks Putih Telur .....	15
3.5.3. Indeks Kuning Telur.....	15
3.5.4. Potensial Hidrogen .....	16
3.5.5. Nilai Haught Unit .....	16
3.6. Analisis Data .....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
4.1. Penyusutan Berat Telur .....	19

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4.2. Indeks Putih Telur .....	21
4.3. Indeks Kuning Telur .....	25
4.4. pH Telur Ayam Ras .....	27
4.5. Nilai Haugh <i>Unit</i> .....	29
<b>PENUTUP</b> .....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	34
<b>LAMPIRAN</b> .....	38



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Perbedaan Zat Gizi yang Terkandung pada Putih Telur dan Kuning Telur Serta Kerabang .....	5
2.2. Komposisi Kimia Telur Ayam Ras (dalam 100 g Berat Bahan).....	6
2.3. Komposisi Perbedaan Telur Ayam Ras dengan Telur Lain.....	9
3.1. Kombinasi Ekstrak Daun Eceng Gondok .....	12
3.2. Analisis Sidik Ragam.....	17
4.1. Rata-Rata Penyusutan Berat Telur Ayam Ras.....	19
4.2. Rata-Rata Indeks Putih Telur Ayam Ras.....	21
4.3. Rata-Rata Indeks Kuning Telur Ayam Ras.....	25
4.4. Rata-Rata pH Telur Ayam Ras.....	27
4.5. Rata-Rata Nilai Haught Unit Telur Ayam Ras.....	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Struktur Bagian- Bagian Telur.....	4
2.2. Eceng Gondok.....	10
3.1. Bagan Prosedur Penelitian .....	13
4.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Telur Ayam Ras.....	14



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Penyusutan Berat Telur Ayam Ras (gram) setelah Perlakuan Perbedaan Konsentrasi dan Penyimpanan yang Berbeda .....	38
2. Hasil Analisis Indeks Putih Telur Ayam Ras pada Perlakuan Perbedaan Konsentrasi dan Penyimpanan Berbeda .....	42
3. Hasil Analisis Indeks Kuning Telur Ayam Ras pada Perlakuan Perbedaan Konsentrasi dan Penyimpanan Berbeda .....	52
4. Hasil Analisis pH Telur Ayam Ras pada Perlakuan Perbedaan Konsentrasi dan Penyimpanan Berbeda.....	65
5. Hasil Analisis <i>Haught Unit</i> Telur Ayam Ras pada Perlakuan Perbedaan Konsentrasi dan Penyimpanan Berbeda .....	69
6. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Telur Ayam Ras.....	80
7. Dokumentasi Penelitian.....	81

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.